

Gebrauchsanleitung
User manual

Einbau-Herd
Built-under oven
EON 30620

We were thinking of you
when we made this product

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird.

Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft.

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen.

Wir wünschen eine gute Zeit.

Inhaltsverzeichnis

Warnungen und wichtige Hinweise	5
Erst-Installation	7
Gerätebeschreibung	8
Elektro-Backofen	9
Praktische Tipps	13
Back- und Brattabelle	15
Pflege und Wartung	17
Wenn etwas falsch läuft	22
Technische Daten	23
Anweisungen für den Installateur	24
Einbau-Anweisungen	26
Kundendienst	27
Garantie/Kundendienst	28
Europäische Garantie	29

Anleitung zur Gebrauchsanweisung



Sicherheitsanweisung



Schritt-für-Schritt-Anweisung



Ratschläge



Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **89/336** (EMC Richtlinie);
- **93/68** (allgemeine Richtlinie);
und weitere Änderungen.

HERSTELLER:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italien)



Warnungen und wichtige Hinweise

Heben Sie auf jeden Fall die mit diesem Gerät gelieferte Gebrauchsanweisung auf. Sollte nämlich das Gerät an Dritte abgegeben oder verkauft werden, oder falls Sie das Gerät bei einem Umzug in der alten Wohnung lassen sollten, ist es von größter Wichtigkeit, daß der/die neue Nutzer(in) über diese Gebrauchsanweisung und die Hinweise verfügen kann.

Diese Hinweise dienen der Sicherheit des Nutzers und seiner Mitbewohner. Lesen Sie sie also aufmerksam, bevor Sie das Gerät anschließen und/oder in Gebrauch nehmen.

Installation

- Die Installation muss von fachkundigem Personal vorgenommen werden, unter Beachtung der bestehenden Vorschriften. Die einzelnen Installationsarbeiten sind unter den Hinweisen für den Installateur beschrieben.
- Lassen Sie die Installation und den Anschluß von einem Fachmann, gemäß den ihm dank seiner Fachkenntnis bekannten Richtlinien ausführen.
- Auch gegebenenfalls auf Grund der Installation erforderliche Modifikationen an der Stromversorgung haben durch einen Fachmann zu erfolgen.
- Körper sind Rost und sonstige Teile sehr heiß.
- Während des Back-, Brat- und Grillvorgangs werden das Backofenfenster und die übrigen Geräteteile heiß, deshalb sollten Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe, ist darauf zu achten, dass Anschlussleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder in der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln oder Töpfe aus dem Backofen zu nehmen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert die Verschlechterung des Oberflächenmaterials.

Betrieb

- Dieser Backofen ist zur Zubereitung von Speisen gedacht; gebrauchen Sie ihn niemals zu Anderem.
- **Beim Öffnen der Ofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Ofen austritt.**
- Falls Sie - aus welchen Gründen auch immer - Alu-Folie zur Zubereitung von Speisen im Backofen verwenden sollten, lassen Sie diese nie in direkten Kontakt mit dem Boden des Ofens kommen.
- Geben Sie bei der Reinigung des Ofens vorsichtig vor: sprühen Sie nie auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizstäbe und den Thermostafühler.
- Es ist gefährlich Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen.
- Beim Herdbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze der Heiz-
- Schalten Sie vor der Reinigung des Backofens entweder den Strom ab oder ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiner gereinigt werden.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber. Sie können die Türscheiben verkratzen und dadurch zum Zerspringen der Scheiben führen.
- Stellen Sie sicher, daß die Schaltknöpfe sich in der «0» Stellung befinden wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.
- Dieser Backofen wurde je nach Ausführung als Einzelgerät oder als Kombinationsgerät mit Elektroplatte für den Anschluß an jeweils 1,2 oder 3 Phasen (oder Gruppen) an 230 V hergestellt. Der Anschluß an mehr Phasen ohne Nulleiter (400 V) führt zu Zerstörung des Ofens und der angeschlossenen Kochplatten.


Personensicherheit

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch seitens Erwachsenen bestimmt. Es ist gefährlich, wenn Sie es Kindern zum Gebrauch oder Spiel überlassen.
- Kinder und Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Kundendienst

- Lassen Sie Überprüfungsarbeiten und/oder Reparaturen vom Kundendienst des Herstellers oder von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst ausführen und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Erst-Installation



Vor der Inbetriebnahme des Gerätes das Verpackungsmaterial sowohl im Herd als auch außen, einschließlich aller Werbeaufkleber und Schutzfolien, vollständig entfernen.



Das Backofen-Zubehör vor dem ersten Garvorgang sorgfältig abwaschen.





Nach der Installation des Backofens:
1. den Temperaturregler-Knopf auf **250**;
2. den Backofen-Funktionswähler auf die Funktion Ober- und Unterhitze stellen



3. den leeren Backofen einschalten für etwa 45 Minuten;
4. dem Raum Frischluft zuführen (z.B. durch das Öffnen eines Fensters).

Während dieser Zeit kann ein unangenehmer Geruch auftreten. Dieser wird verursacht durch Rückstände von der Herstellung und ist **absolut** normal. Wenn diese Aktion durchgeführt ist, den Backofen abkühlen lassen, dann denselben mit einem weichen Tuch, eingeweicht in einer Spülmittellaug, innen reinigen.

Es wird empfohlen, das oben beschriebenen Verfahren durch Auswählen der Garfunktion

Grill  sowie die Funktion Umluft  etwa 5-10 Minuten lang zu wiederholen.



Um die Backofentür zu öffnen, immer den Griff in der Mitte anpacken (Abb. 1).

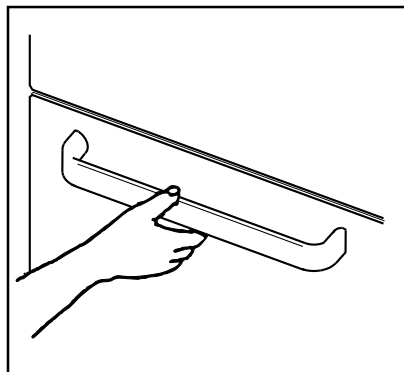
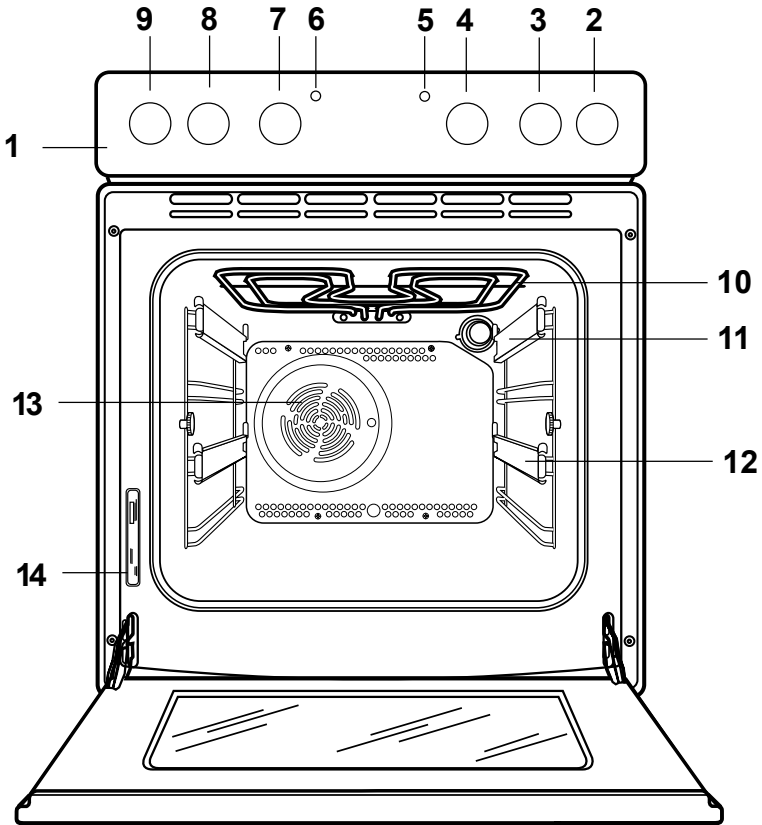


Abb. 1

Gerätebeschreibung





- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Bedienungsblende | 8. Knebel für Kochstelle hinten links |
| 2. Knebel für Kochstelle vorne rechts | 9. Knebel für Kochstelle vorne links |
| 3. Knebel für Kochstelle hinten rechts | 10. Grill |
| 4. Knebel für Backofen-Wähler | 11. Backofen-Lampe |
| 5. Betriebskontrolllampe | 12. Teleskopauszugschienen |
| 6. Thermostat-Kontrolllampe | 13. Backofen-Ventilator |
| 7. Knebel für Temperaturregler (Thermostat) | 14. Typenschild |

Elektro-Backofen

Bedienungsknebel

Durch Drehen des Thermostat-Knebels (Abb. 2) kann die geeignete Temperatur gewählt werden und durch Drehen des Wahlschalter-Knebels (Abb. 3) kann das geeignetste Heizsystem gewählt werden:

 Backofen ausgeschalten

 Backofen-Innenbeleuchtung

 Ober- und Unterhitze eingeschaltet

 Umluft

 Grill

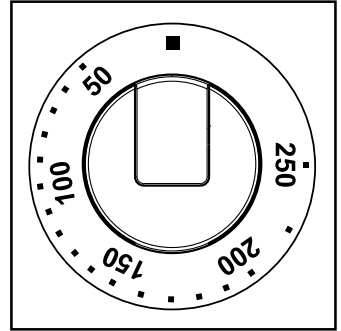


Abb. 2

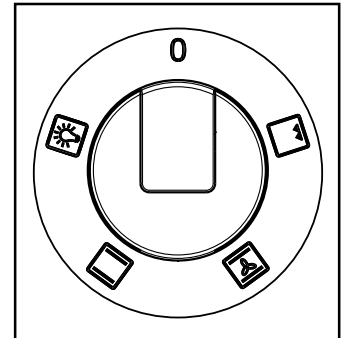


Abb. 3

Thermostat-Kontrollampe

Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, und leuchtet jeweils beim Aufheizen wieder auf.

Betriebskontrollampe

Sie zeigt an, daß ein oder mehrere Heizkörper des Backofens bzw. die Kochmulde eingeschaltet sind.

Betrieb




Alle Kochvorgänge müssen bei geschlossener Ofentür erfolgen.

Ober-/ Unterhitze


- Auf der mittleren Einschubhöhe verteilt sich die Hitze am besten. Wenn die Unterseite von Speisen stärker gebräunt sein soll, verwenden Sie einfach eine niedrigere Einschubhöhe. Soll die Oberseite stärker gebräunt sein, setzen Sie den Einschub auf einer Position weiter oben ein.
- Das Material und die Verarbeitung der Backbleche und des Kochgeschirrs beeinflussen den Bräunungsgrad der Unterseite der Speisen. Emaillierte, dunkle, schwere oder unbeschichtete Formen und Küchengeräte ermöglichen eine stärkere Bräunung der Unterseite, während Formen aus Glas oder glänzendem Aluminium oder polierte Stahlbleche die Hitze reflektieren und daher nur eine geringe Bräunung der Unterseite zulassen.
- Stellen Sie die Gerichte immer in die Mitte des Einschubs, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
- Stellen Sie die Gerichte auf Backbleche angemessener Größe, sodass Flüssigkeiten nicht auf den Backofenboden auslaufen können. Sie sparen so auch Reinigungsaufwand.
- **Stellen Sie** Gerichte, Dosen oder Backbleche nie direkt auf den Boden des Backofens, da dieser sehr heiß wird und Beschädigungen auftreten können. Bei dieser Einstellung wird die Hitze von Heizelementen oben und unten erzeugt. Sie benötigen daher nur eine einzige Einschubebene für den Garvorgang. Diese Einstellung eignet sich insbesondere für Gerichte, die zusätzlich von unten gebräunt werden müssen, wie zum Beispiel Quiches und Pasteten.
Gratins, Lasagne und andere überbackene Gerichte, die insbesondere

von oben gebräunt werden müssen, lassen sich mit dieser Einstellung ebenfalls gut zubereiten.

So verwenden Sie Ober- und Unterhitze:

1. Drehen Sie den Backofenregler auf die gewünschte Funktion .
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Grill

- Die meisten Lebensmittel sollten auf den Rost in der Grillpfanne gelegt werden, um ein Höchstmaß an Luftzirkulation zu ermöglichen und damit die Lebensmittel nicht im Fett und ihrem eigenen Saft liegen. Fisch, Leber und Nieren können bei Bedarf auch direkt in die Grillpfanne gelegt werden.
 - Die Lebensmittel sollten möglichst trocken sein, bevor sie gegrillt werden, um Spritzen zu vermeiden. Pinseln Sie mageres Fleisch oder Fisch leicht mit Öl oder geschmolzener Butter ein, damit das Grillgut beim Garen saftig bleibt.
 - Gemüse als Beilage, wie zum Beispiel Tomaten und Pilze, können beim Grillen von Fleisch unter den Grillrost gelegt werden.
 - Brot sollte auf der obersten Einschubleiste geröstet werden.
 - Das Grillgut sollte von Zeit zu Zeit gewendet werden.
1. Drehen Sie den Backofenregler, um den Backofen einzuschalten .
 2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
 3. Wählen Sie die passende Einschubleiste für Grillpfanne und Rost, je nachdem, ob es sich um flaches oder dickeres Grillgut handelt. Befolgen Sie dann die Anweisungen zum Grillen.
- Das Grillelement wird über den Thermostat gesteuert. Während des Grillvorgangs schaltet sich der Grill in regelmäßigen Abständen ein und aus, um Überhitzung zu vermeiden.

Umluft

- Die Speisen werden mit Heißluft gegart, die über ein Gebläse an der Ofenrückwand gleichmäßig im Backofen-Innenraum verteilt wird.
- Die Hitze erreicht schnell und gleichmäßig alle Ofenzonen. Das bedeutet, Sie können gleichzeitig unterschiedliche Speisen auf mehreren Ebenen backen, braten und dünsten. Heißluftgaren beseitigt rasch die Feuchtigkeit; die trockene Ofenluft verhindert, dass die verschiedenen Aromen und Gerüche von einer Speise auf die anderen übertragen werden.
- Die Möglichkeit, auf mehreren Ebenen zu garen, bedeutet, dass Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig und bis zu drei Kuchenformen oder Minipizzas für den Verzehr oder zum Einfrieren backen können.
- Natürlich können Sie den Backofen auch mit nur einem Einschub benutzen. In diesem Fall sollten Sie die unterste Schiene verwenden, sodass Sie den Backvorgang besser im Auge behalten können.
- Zusätzlich ist der Backofen besonders zum Sterilisieren von Eingemachtem, zum Kochen von -selbstgemachter Konfitüre und zum Trocknen von Pilzen und Obst geeignet.

Bedienungsknebel für Kochmulde


An der Schalterblende befinden sich die Schalt-Knebel für die vier Kochmulden-Heizelemente. Die Kochstellen werden mit einem 10-Takt-schalter geregelt (Abb. 4), wovon die folgenden Arbeitsstufen benutzt werden können:

- 0** = AUS
- 1** = Minimum
- 9** = Maximum

Die dazwischenliegenden Einstellungen führen zu einer Ansteigerung der Heizleistung.

Zweikreis - Zuschaltung (Abb. 5)

Das Zuschalten beider Heizkreise erfolgt durch das Drehen des Kochzonenknebels von Stufe **9** auf Position "**0**" (im Uhrzeigersinn); "Klick" ist hörbar. Beide Heizkreise sind jetzt gleichzeitig eingeschaltet. Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt (Knebel gegen den Uhrzeigersinn drehen).

 **Die Zubereitung von Speisen mit ÖL oder Fett wie z.B. pommes frites, darf nicht ohne Aufsicht geschehen, da Öle und Fette bei Überhitzung leicht entflammen können.**

Sicherheits-Thermostat

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden (durch unsachgemässen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile), ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, welcher die Stromversorgung unterbricht. Die Wiederinschaltung erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Sollte der Sicherheits-Thermostat aufgrund unsachgemässen Gebrauchs des Gerätes ansprechen, genügt es, nach der Abkühlung des Ofens, die Fehlerursache zu beseitigen; spricht dagegen der Thermostat wegen eines defekte Bauteiles an, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

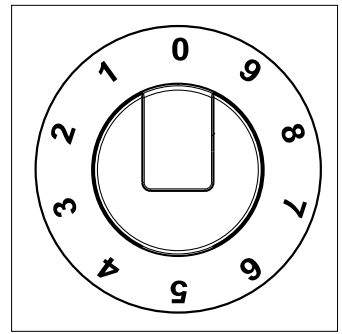


Abb. 4

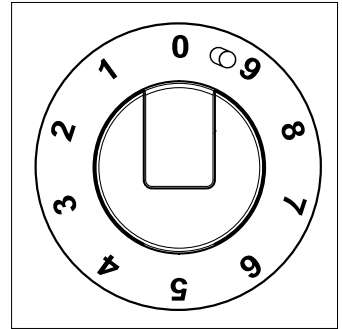


Abb. 5


Kühlungsventilator


Der Ofen ist mit einem Kühlventilator ausgerüstet, der die Bedienungsblende, die Einstellknöpfe und den Griff der Ofentür kühlt. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ein, wenn der Ofen in Betrieb ist. Die warme Luft wird durch die Öffnung neben dem Ofentürgriff abgeblasen. Der Kühlventilator schaltet sich ab, wenn der Ofenfunktionsschalter in die Stellung "**0**" gebracht wird.

Praktische Tipps

 **Beim Garen die Backofentür immer geschlossen halten.**

Dieser Backofen ist mit einem exklusiven Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich in Umlauf bringt. Das Garen der Speisen erfolgt somit in einer ständig feuchten Umgebung, welche die Speisen innen zart und außen knusprig gart. Die Garzeiten und der Energieverbrauch werden auf ein Mindestmaß verringert. Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.

 **Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garens auf den Heißluftstrom achten, der aus dem Backofen austritt.**

 Wenn Speisen erhitzt werden, wird Dampf erzeugt wie das in einem Kochkessel geschieht. Wenn der Dampf mit dem Backofen-Türglas in Berührung kommt, kondensiert er und es entstehen Wasser-Tröpfchen. Um Kondensation zu verringern, den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen! Wir empfehlen Ihnen, die Wassertropfen nach jedem Garvorgang wegzuwischen.

Teleskopauszugschienen


Der Backofen hat vier Einschubebenen. Die Positionen der Einschübe werden vom Boden des Backofens aus gezählt, wie in der Abbildung gezeigt.

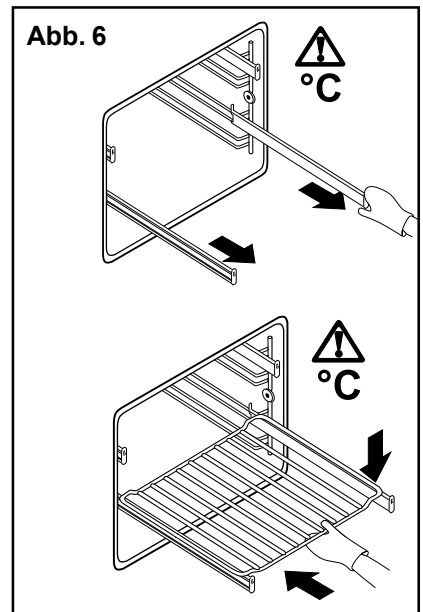
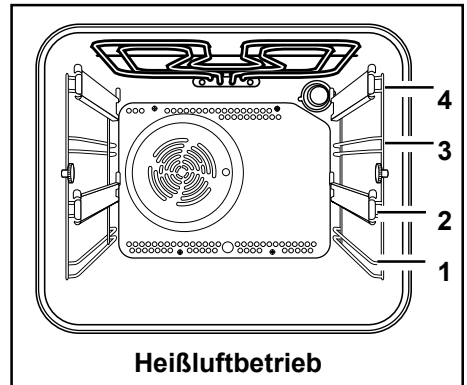
Die Einschübe müssen unbedingt richtig eingesetzt werden (siehe Abbildung).

Stellen Sie Geschirr und Töpfe nicht direkt auf den Boden des Backofens. Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

1. Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fett-pfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen (Abb.6).
2. Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben (Abb.6).

 **Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.**



Ratschläge

Zum Backen:

Backgut erfordert gewöhnlich eine mässige Temperatur (150 °C-200 °C) und daher ist ein Vorheizen des Backofens von ca. 10 Minuten notwendig.

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

Mürbeteig wird in der Springform oder auf dem Blech bis zu 2/3 der Backzeit gebacken und danach garniert, bevor er fertiggebacken wird. Diese weitere Backzeit ist abhängig von der Art und Menge der Garnitur. Rührteige müssen schwer vom Löffel reissen. Die Backzeit würde durch zuviel Flüssigkeit unnötig verlängert werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einschiebeleiste freigelassen werden.

Werden zwei Backbleche mit Gebäck gleichzeitig in den Ofen eingeschoben, müssen die Bleche nach etwa 2/3 der Backzeit von oben nach unten getauscht und gedreht werden.

Zum Braten:

Nicht weniger als 1 Kg Braten nehmen, kleinere Stücke könnten beim Braten austrocknen. Dunkles Fleisch, das aussen gut gegart, jedoch innen noch rosa bis rot bleiben soll, muss bei höherer Temperatur (200 °C-250°C) gebraten werden.

Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine niedrigere Temperatur (150 °C-175 °C). Die Sossenzutaten werden nur bei kurzer Garzeit gleich zu Beginn in die Bratenpfanne gegeben, andernfalls werden sie in der letzten halben Stunde zugegeben. Ob das Fleisch gar ist, können Sie mit einem Löffel prüfen: lässt es sich nicht eindrücken, so ist es durchgebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben sollen, müssen bei höherer Temperatur in kürzerer Zeit gebraten

werden. Beim Garen von Fleischgerichten direkt auf dem Rost zum Auffangen des Saftes Fettpfanne in die Leiste unten einschieben. Den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausfliessen kann.

Um die Rauchbildung im Backofen zu vermindern, empfiehlt es sich, ein wenig Wasser in die Fettpfanne zu giessen. Um Kondensbildung zu vermeiden, mehrmals Wasser zugeben. Die Teller können bis zum Servieren im Backofen bei Mindesttemperatur warmgehalten werden.



Vorsicht!

Den Backofen nicht mit Alufolie auslegen und kein Kochgeschirr, keine Fettpfanne oder Backblech auf den Boden stellen, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.



Vorsicht!

Beim Einschieben und Herausziehen des Zubehör (Rostes und der Fettpfanne usw.) in den Backofen könnte die Backofenemaille beschädigt werden.

Garzeiten






Die Garzeiten können unterschiedlich sein, aufgrund der verschiedenen Zusammensetzung, Zutaten- und Flüssigkeitsmenge der einzelnen Speisen.

Merken Sie sich die Einstelldaten der ersten Koch- bzw. Bratvorgänge, um Erfahrung zu sammeln für die spätere Zubereitung gleicher Gerichte.

Aufgrund Ihrer eigenen Erfahrungen können Sie die angegebenen Werte individuell verändern.

Back- und Brattabelle

i Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!
Ober- und Unterhitze sowie Umluft

Gewicht (gr.)	ART DER SPEISE	Ober- und Unterhitze 		Umluft 		Garzeit in  minuten	NOTIZEN
		Ebene 	temp. °C	Ebene 	temp. °C		
	KUCHEN						
	Rührteig	1	170	2 (1u3)*	160	45-60	Kuchenform
	Mürbeteig	2	170	2 (1u3)*	160	20-30	Kuchenform
	Buttermilch-Käsekuchen	1	160	2	150	60-80	Kuchenform
	Apfelkuchen	1	180	2(1u3)*	170	40-60	Kuchenform
	Strudel	2	175	2	150	60-80	Kuchenform
	Marmeladentorte	2	175	2(1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Rührkuchen		175	2	160	45-60	Kuchenform
	Biskuitkuchen	1	175	2 (1u3)*	160	30-40	Kuchenform
	Stollen	1	170	1	160	40-60	Kuchenform
	Kastenkuchen	1	170	2	160	50-60	Kuchenform
	Kleine Kuchen	2	175	2 (1u3)*	160	25-35	in Backblech
	Biskuits	3	160	2 (1u3)*	150	20-30	in Backblech
	Baiser	2	100	2 (1u3)*	100	90-120	in Backblech
	Hefekleingebäck	2	190	2 (1u3)*	180	12-20	in Backblech
	Windbeutel/Eclairs	2	200	2 (1u3)*	190	15-25	in Backblech
	BROT UND PIZZA						
1000	Weißbrot	1	190	2	180	40-60	1-2 Stück
500	Roggenbrot	2	190	2	180	30-45	in Brotpfanne
500	Brötchen	2	200	2 (1u3)*	175	20-35	6-8Brötchen
250	Pizza	1	210	2 (1u3)*	190	15-30	
	FLANS						
	Pasta-Flan-	2	200	2(1u3)*	175	40-50	Kuchenform
	Gemüse-Flan	2	200	2(1u3)*	175	45-60	Kuchenform
	Quiches	2	200	2(1u3)*	180	35-45	Kuchenform
	Lasagne	2	180	2	160	45-60	Kuchenform
	Cannelloni	2	200	2	175	40-55	Kuchenform
	FLEISCH						
1000	Rind	2	190	2	175	50-70	auf dem Rost
1200	Schwein	2	180	2	175	100-130	auf dem Rost
1000	Kalb	2	190	2	175	90-120	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rot	2	210	2	200	50-60	auf dem Rost
1500	Roastbeef, rosa	2	210	2	200	60-70	auf dem Rost
1500	Roastbeef, durch	2	210	2	200	70-80	auf dem Rost
2000	Schweineschulter	2	180	2	175	120-150	mit Schwarte
1200	Lamm	2	190	2	175	110-130	Bein
1000	Hähnchen	2	190	2	175	60-80	komplett
5000	Truthahn	2	180	2	160	210-240	komplett
1500	Ente	2	175	2	160	120-150	komplett
3000	Gans	2	175	2	160	150-200	komplett
1200	Hase	2	190	2	175	60-80	A-Stücke
1200	Schweinschaxen	2	180	2	160	100-120	2 Stücke
	Hackbraten	2	180	2	160	40-60	in Brotpfanne
	WILD						
1500	Hasenrücken	2	190	2	175	150-200	A-Stücke
800	Fasan	2	190	2	175	90-120	komplett
	FISCH						
1200	Bachforelle/Zahnbrassen	2	190	2(1u3)*	175	30-40	3-4 Fische
1500	Thunfisch/Lachs	2	190	2(1u3)*	175	25-535	4-6 Stücke

(*) Falls Sie gleichzeitig mehr als ein Gericht garen, empfehlen wir diese, auf den in Klammern angegebenen Ebenen abzustellen.



Zeitangaben beinhalten kein Vorheizen.
Den leeren Backofen immer 10 Minuten vorheizen!

Herkömmliches Grillen

ART DER SPEISE	Menge		Grill		Kochzeit in Minuten	
	Stücke	Gr.	Ebene	temp. °C	1 Seite	2 Seite
Rinderfiletsteaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Rinderfilet	4	600	3	250	10-12	6-8
Grilwürste	8	—	3	250	8-10	4-6
Schweinenacksteaks	4	600	3	250	12-16	12-14
Hamburger	6	600	3	250	10-15	8-10
Hähnchenbrüste	4	400	3	250	12-15	12-14
Hähnchen, (in 2 Hälften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spieße	4	—	3	250	10-15	10-12
Fischfilet (Seezunge)	4	400	3	250	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	—	3	250	5-7	
Weißbrotscheiben	4-6	—	3	250	2-4	2-3

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte. Vielleicht müssen die Temperaturen persönlichen Ansprüchen angepaßt werden.

Pflege und Wartung



Vor dem Reinigen den Backofen ausschalten und abkühlen lassen. Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Wichtig: Vor jeder Reinigungsarbeit das Gerät unbedingt spannungslos machen. Für eine lange Lebensdauer des Gerätes ist es nötig, regelmässig folgende Reinigungsarbeiten vorzunehmen:

- Durchführung nur bei abgekühltem Backofen.
- Die emaillierten Teile mit Seifenlauge reinigen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Edelstahlteile und Glasscheiben mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Bei hartnäckigen Flecken handelsübliche Reinigungsmittel für Edelstahl oder warmen Essig benutzen.


Die Emaillierung des Backofens ist äusserst haltbar und weitgehendst unempfindlich. Die Einwirkung von heissen Fruchtsäuren (Zitronen, Pflaumen oder ähnliches) können jedoch auf der Emailoberfläche belibende, matte und rauhe Flecken hinterlassen. Solche Flecken in der Hochglanzoberfläche der Emaille beeinträchtigen die Funktion des Backofens jedoch nicht. Reinigen Sie den Backofen grundsätzlich nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen. Ein weiteres Einbrennen wird damit vermieden.

Backofentür

Die Backofentür besteht aus zwei Glasscheiben. Zum bequemen Reinigen lässt sich die Backofentür aushängen und können die internen Scheiben herausgezogen werden.



Achtung - Die Backofentür muss vor dem Reinigen ausgebaut werden. Die Backofentür könnte plötzlich zuschlagen, wenn Sie versuchen, die Innenscheiben aus der eingehängten Ofentür zu ziehen.

 Gehen Sie beim Ausbau wie folgt vor.

- 1) Die Tür ganz öffnen;
- 2) gehen Sie zu den beiden Türscharnieren (Abb. 7);
- 3) heben Sie die Hebel auf den Scharnieren an und klappen Sie diese (Abb. 8) nach vorne;
- 4) fassen Sie die Tür an den beiden Außenkanten und schließen Sie die Tür nur ca. 45° (Abb. 9);
- 5) ziehen Sie die Tür nach vorne aus ihrem Sitz (Abb. 9);

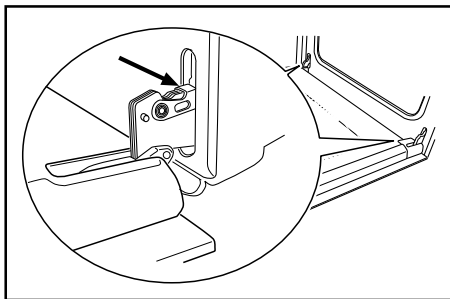


Abb. 7

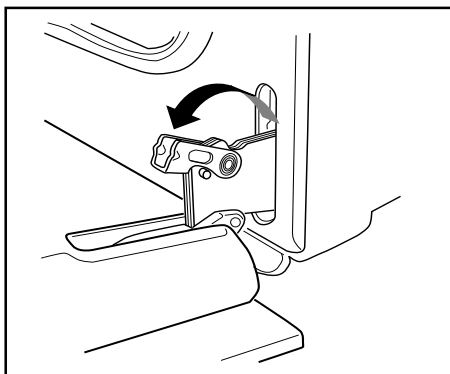


Abb. 8

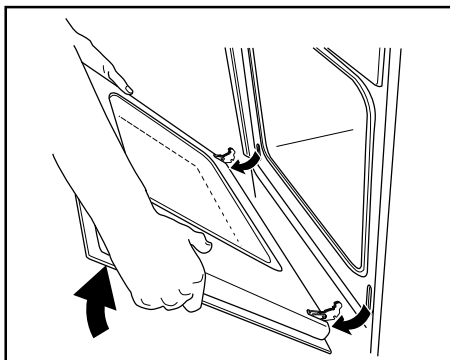


Abb. 9

- 6) legen Sie die Tür auf festem Boden ab (Abb. 10) und schützen Sie die Oberfläche des Griffs mit einem weichen Tuch;
- 7) betätigen Sie zum Entfernen der Innenscheiben das Verriegelungssystem (Abb. 11);
- 8) drehen Sie die beiden Feststeller um 90° und ziehen Sie diese aus ihrem Sitz (Abb. 12);
- 9) heben Sie die obere Scheibe vorsichtig etwas an und ziehen Sie die Scheibe heraus, die an dem Zierrahmen auf allen vier Seiten erkennbar ist (Abb. 13).

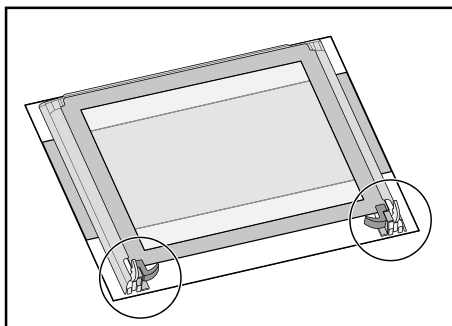


Abb. 10

Reinigen Sie die Backofentür mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallschwämmchen, Metallwolle, scheuernde Schwämme oder Säuren, die die wärereflektierende Spezialoberfläche der Innenscheiben beschädigen können.

Nach der Reinigung die Innenscheiben wieder in die Tür einsetzen. Die Tür in den Ofen einbauen; gehen Sie dabei in der zum Ausbau umgekehrten Reihenfolge vor. Achten Sie auf die richtige Ausrichtung der Scheiben.

Gehen Sie wie folgt vor:

Die Innenscheibe mit dem Zierrahmen auf den 4 Seiten muss so eingebaut werden, dass der Siebdruck nach der Außenseite des Ofens weist. Die Scheibe ist richtig eingesetzt, wenn bei Berührung der sichtbaren Oberfläche mit den Fingern keine Rauheit auf Höhe des Siebdrucks zu fühlen ist.

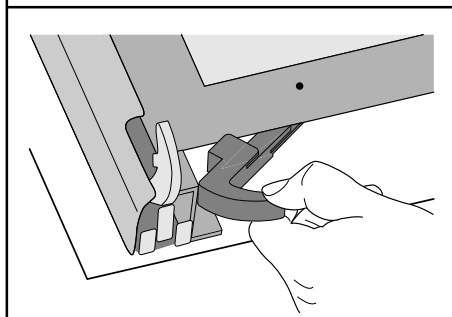
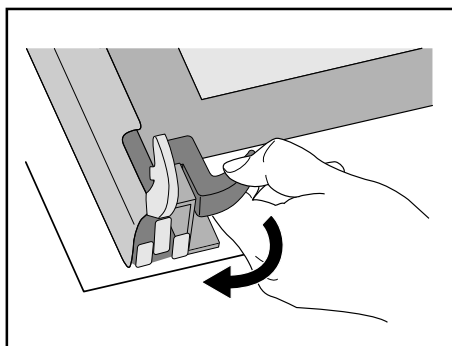


Abb. 11

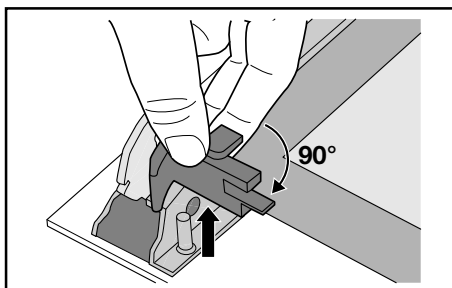


Abb. 12

Die Innenscheibe muss in ihren Sitz gemäß Abb. 14 eingesetzt werden

Nach dem Einsetzen der Scheiben in die Backofentür die Scheiben in umgekehrter Reihenfolge zur Vorgehensweise des Punktes 8) sichern.



Nie die warme Backofentür reinigen, da die Scheiben zerspringen können. Wenn Sie Kratzer oder Risse auf der Glasscheibe feststellen, rufen Sie sofort den Kundendienst und lassen Sie die Scheiben auswechseln.



Edelstahl- oder Aluminiummodelle: Reinigen Sie die Backofentür und die Bedienblende aus Edelstahl oder Aluminium mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie anschließend mit einem weichen Tuch sorgfältig ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallschwämmchen, Metallwolle, Säuren oder Scheuermittel, die die Oberflächen verkratzen können.

Reinigen der Backofentürdichtung

Um die Öffnung des Backofens ist eine Dichtung angebracht.



Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung. Die Dichtung bei Bedarf reinigen, ohne dazu Gegenstände oder Scheuermittel zu verwenden.

Wenn Sie Beschädigungen der Dichtung feststellen, rufen Sie sofort den nächsten Kundendienst an. Benutzen Sie den Ofen nicht, solange die Dichtung nicht ersetzt worden ist.

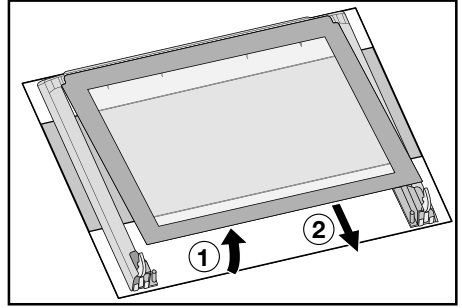


Abb. 13

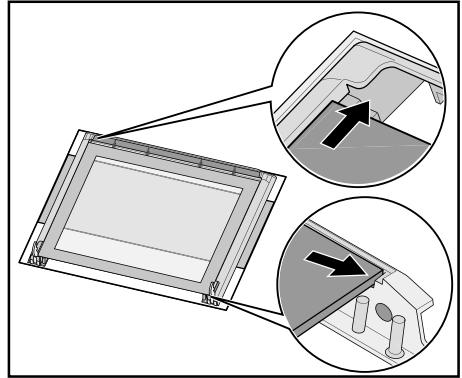


Abb. 14

Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme

1. Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne herausschrauben (Abb. 15).
2. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen (Abb. 16).
3. Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.



Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

Einsetzen


Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelmutter befestigen.

Austausch der Backofenlampe

Bei einem Ersatz der Backofenlampe muss die neue Lampe folgende Merkmale aufweisen:

- Elektrische Leistung: 25 W;
- Elektrische Spannung: 230 V (50 Hz);
- Hitzebeständigkeit von 300°C;
- Lampenfassung: E14.

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler beziehen.

 Auswechseln der Backofenlampe (Abb. 17):

1. **Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Ofens unterbrochen ist.**
2. Drehen Sie Glasabdeckung nach links.

3. Entfernen Sie die durchgebrannte Lampe und setzen Sie eine neue ein.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
5. Schalten Sie den Strom wieder ein.

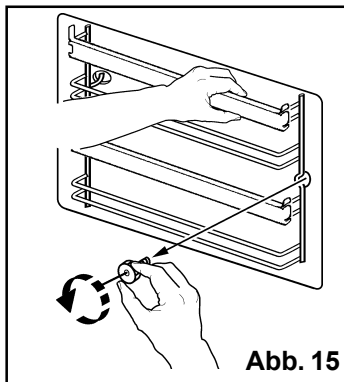


Abb. 15

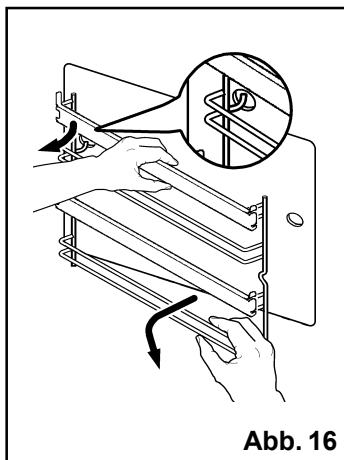


Abb. 16

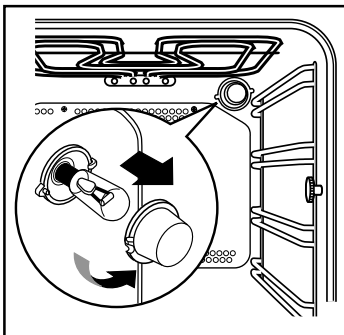


Abb. 17

Wenn etwas falsch läuft

Wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, bitte vor Anforderung des Electrolux Service-Centers folgendes überprüfen:

PROBLEM	LÖSUNG
■ Der Backofen schaltet nicht ein.	◆ Prüfen, ob das Gerät ordentlich angeschlossen ist und der Steckdosen-Schalter oder die Netzstrom-zufuhr zum Backofen auf EIN stehen.
■ Die Backofen-Temperaturlampe brennt nicht.	◆ Den Temperaturwähler auf eine Temperatur stellen. <i>oder</i> ◆ Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen.
■ Die Backofen-Glühlampe brennt nicht.	◆ Den Backofen-Funktionsschalter auf eine Funktion stellen. <i>oder</i> ◆ Eine neue Backofen-Glühbirne kaufen, ggf. beim Electrolux Service-Center anfordern und gemäß der Anweisung auf dieser Gebrauchsanweisung, montieren.
■ Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	◆ Ziehen Sie den Inhalt dieser Anweisung zu Rate, besonders das Kapitel „Ratschläge zum Backofen-Gebrauch“.
■ Dampf und Kondenswasser setzen sich auf den Speisen und in der Backofenmuffel ab.	◆ Wenn der Garvorgang beendet ist, die Gerichte nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.

Technische Daten

Einbaunische

Höhe	mm 600
Breite	mm 560
Tiefe	mm 550

Backofen

Höhe	mm 335
Breite	mm 395
Tiefe	mm 400
Nutzinhalt	l 53
Backofen-Thermostat	50 °C - 250 °C

Heizleistung (W)

Ober- und Unterhitze	1800 W
Grill	1650 W
Umluft	1800 W
Backofen-Lampe	25 W
Motor des Heißluftgebläses	25 W
Motor der Kühlungsbelüftung	25 W
Gesamtanschlusswert	1875 W

Betriebsspannung (50 Hz)

230 V / 400 V 3 N ~

Das Gerät kann mit folgenden Einbau-Kochmulden bzw. Glaskeramik-Einbau-Kochfeldern kombiniert werden:

- **Glaskeramik-Kochmulde Typen:**

- **EHC 60061**

Gesamtanschlußwert	7600 W
Betriebsspannung (50 Hz)	230 V

Nennheizleistung

- Backofen + Glaskeramik-Kochmulde
9475 W

Anweisungen für den Installateur



Einbau und Installation sind streng unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchzuführen. Jegliche Eingriffe müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden. Eingriff dürfen nur von anerkannten Fachleuten durchgeführt werden.

Elektroanschluss

Vor dem Anschluss bitte folgendes beachten:

- Die Sicherung und die Hausinstallation müssen auf die max. Belastung des Gerätes ausgelegt sein (siehe Typenschild).
- Die Hausinstallation muss mit einem vorschriftsmässigen und den geltenden Vorschriften entsprechenden Erdanschluss ausgestattet sein.
- Die Steckdose oder der mehrpolige Ausschalter müssen auch nach erfolgter Installation des Gerätes einfach zu erreichen sein.

Das Gerät wird ohne Netzkabel ausgeliefert, da je nach vorhandener Versorgungsart, ein Anschlusskabel mit normgerechtem Stecker erforderlich ist, welcher auf die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt sein muss. Den Stecker in eine vorschriftsmässige Steckdose stecken.

Als Anschlußleitungen sind, unter Berücksichtigung des jeweils erforderlichen Nennquerschnittes, folgende Typen geeignet:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

Wird der Anschluss ohne Stecker

vorgenommen, oder ist dieser nicht zugänglich muss zwischen Gerät und Netzleitung ein mehrpoliger Ausschalter (z.B. Sicherungen, LS-Schalter) mit Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm angebracht werden. Der Schalter darf den Schutzleiter an keinem Punkt unterbrechen. Der Gelb-grüne Schutzleiter sollte 2-3 cm länger als alle anderen Kabel sein.

Das Anschlusskabel muss jedenfalls so ausgelegt sein, dass es an keiner Stelle 50 °C (über der Raumtemperatur) erreicht.

Nach erfolgtem Anschluss müssen die Heizelemente geprüft werden, indem sie ca. 3 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

Anschluß der Klemmleiste

Das Gerät ist mit einer leicht zugänglichen 6-poligen Klemmleiste ausgestattet, deren Brücken bereits für den Betrieb bei 400 V mit Nulleiter vorgesehen sind (Abb. 18).

Im Falle von verschiedener Netzspannung müssen die Brücken der Klemmleiste entsprechend dem Schema Abb. 19 umgelegt werden. Der Schutzleiter kommt an die Klemme (⊕). Kabel nach dem Anschluß an die Klemmleiste mit Zugentlastung befestigen.

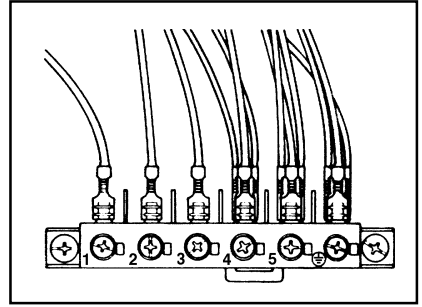


Abb. 18

Elektrische Verbindung mit der Kochmulde



Achtung - Montageanleitung für Kochmulde, Einbauherd oder Schaltkasten beachten!

Dieses Gerät kann mit den im Kapitel "Technischen Daten" angegebenen Kochmulde-Modellen angeschlossen werden. Die Steckdose für die Verbindung der Kochmulde befindet sich auf dem Herd-Gehäuse. Aus der Einbaukochmulde sind die Verbindungskabel der Heizelemente und das Schutzleiterkabel herausgeführt; diese Kabel sind mit Steckanschluß versehen. Stecker und Verbindungskabel in die entsprechende Steckdose des Herdes stecken. Die Möglichkeit einer falschen Verbindung ist somit ausgeschlossen.

Die Erzeugerfirma lehnt jede Haftung ab, falls die Sicherheitsmassnahmen nicht beachtet werden.

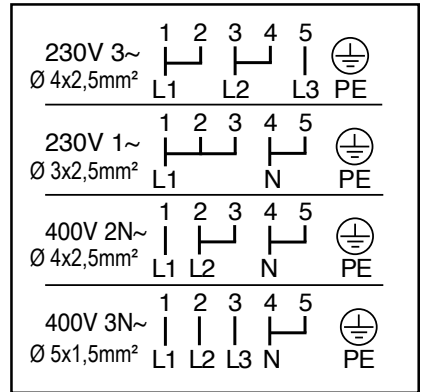


Abb. 19

Einbau-Anweisungen

Zur einwandfreien Funktion des eingebauten Gerätes muss das Einbaumöbel bzw. die Einbaunische passende Abmessungen haben.

Gemäss den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz spannungsführender und betriebsisolierter Teile gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.

Hierzu gehört auch die Befestigung eventueller Abschluss-Seiten am Anfang oder Ende einer Anbaulinie.

Der Berührungsschutz muss auf jeden Fall durch den Einbau sichergestellt sein.

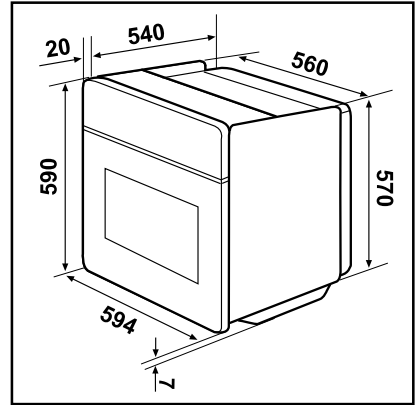


Abb. 20

Das Gerät mit seiner Rückseite bzw. mit einer Seitenwand an höhere Küchenmöbel, Geräte bzw. Wände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand dürfen jedoch nur andere Geräte oder Möbel mit gleicher Höhe wie das Gerät angestellt werden.

Backofenmasse (Abb. 20)

Unterbau

Die Einbaunische muss die in Abb. 21 angegebenen Abmessungen haben.

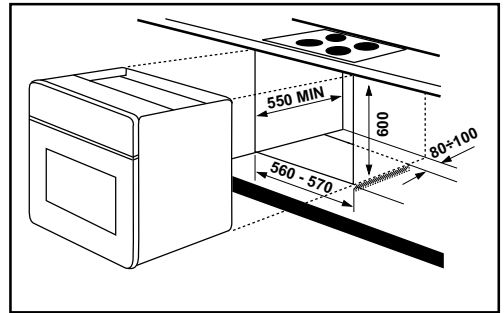


Abb. 21

Befestigung im Möbel

1. Die Backofentür öffnen.
2. Das Gerät jeweils links und rechts mit den mit gelieferten Führungshülsen (A) und Schrauben (B) am Einbauschränk befestigen (siehe Abb. 22).

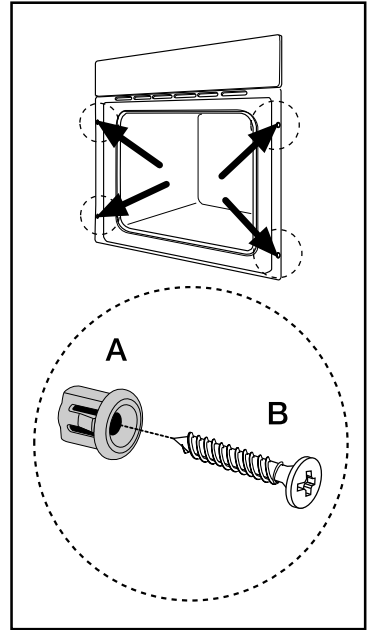


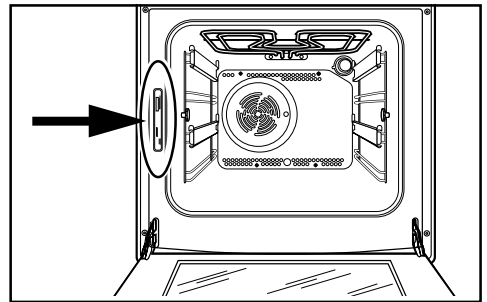
Abb. 22

Kundendienst

Wenn nach den beschriebenen Kontrollen das Problem im Kapitel "Wenn etwas falsch läuft" nicht gelöst werden kann, rufen Sie den nächsten Kundendienst des Herstellers und geben Sie die Art des Defektes, das Gerätemodell (Mod.), die Produktionsnummer (Prod. Nr.) sowie die Fabrikationsnummer (Ser. Nr.) an, welche Sie auf dem Typenschild des Ofens finden.

Die Original-Ersatzteile des Herstellers, welche mit dem folgenden Markenzeichen gekennzeichnet sind, finden Sie ausschließlich in den Zentralen unseres Kundendienstes sowie in autorisierten Ersatzteil-Geschäften.

 **Electrolux**
Distriparts



Garantie/Kundendienst

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Electrolux Vertriebs GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits zum Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Vertriebs GmbH

Muggenhofer Straße 135

D-90429 Nürnberg

* EUR 0,09 / Minute (Deutsche Telekom Stand Jan. 2002)

Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable. You find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind.

Good luck!

For your safety

It is most important that the instruction booklet should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the booklet is supplied with the appliance in order that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings. These warnings are provided in the interest of safety. You must read them carefully before installing or using the appliance.

Installation

- Any installation work must be undertaken by a qualified electrician or competent person.
- Installation and initial adjustment of your oven MUST be carried out by qualified personnel in compliance with current regulations. Specific installation instructions for the installer are given in this booklet.
- sharp metal scraper to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before any maintenance or cleaning work is carried out on the appliance, always turn off the isolator switch at the cooker point, and allow to cool.
- Ensure that the shelves are put in place in the correct way.
- This oven (even if it is linked to an electrical cooking table) is made to function at 230 V mono, double or three-phase with neutral.
- A polyphase linking without neutral (400 V) can induce the destruction of the oven and of the eventual cooking table.

During use

- This appliance has been designed for cooking edible foodstuffs only, and must not be used for any other purposes.
- **Always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.**
- It is dangerous to alter the specifications or modify the product in any way.
- Appliances become very hot with use, and retain their heat for a long period after use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Always ensure that the control knobs are in the "off" position when not in use.
- For hygiene and safety reasons, this appliance should be kept clean at all times. A build-up of fats or foodstuffs could result in a fire.
- Never line any part of the oven with aluminium foil.
- Easy clean-liners (if provided) should never be cleaned with any other than soapy water.
- Never use steam or steam machines to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or

People safety


- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- This appliance is designed to be operated by adults. Children should not be allowed to tamper with the controls or play with the product.
- Children should be supervised at all times and should not be allowed to touch the hot surfaces or be in the vicinity when in use or until the appliance has cooled after use.
- During oven cooking and grilling, the appliance door and the surrounding parts are warmed up to a very high temperature. Be careful and keep children away from

the appliance while you are using it. When you connect other appliances to a plug near the oven, check carefully that the wire does not touch warm parts of the oven and does not get taken in the oven door.

Technical assistance

- This appliance should be serviced by an authorized Network Service Centre, and only genuine spare parts should be used.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. Refer to your local Service Centre. Always insist on genuine spare parts.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Guide to Use the instructions




Safety Instructions



Step by step instructions for an operation



Hints and Tips

 This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- **2006/95** (Low Voltage Directive);
- **89/336** (Electromagnetical Compatibility Directive);
- **93/68** (General Directives) and subsequent modifications.

MANUFACTURER:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italy)


Contents

For your safety	32
When the oven is first installed	34
Description of the appliance	35
Electric oven	36
Cooking functions	37
Hints and tips for using the oven	40
Cooking tables	43
Cleaning and maintenance	45
What happens if something goes wrong	50
Technical data	51
Instructions for the Installer	52
Building-in	54
Service and spare parts	55
European guarantee	55


When the oven is first installed


i Before using the appliance, remove all packaging, both inside and outside the appliance, including the advertising labels and any protective film.

 Once the oven has been installed:

1. set the thermostat knob to **250**;
2. switch the oven function control knob to conventional cooking ();
3. allow the oven to run empty for approximately 45 minutes;
4. open a window for ventilation.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely **normal**, and is caused by residues of manufacturing.

Repeat this operation for the grill () and fan

forced cooking () function for about 5-10 minutes. Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm soapy water.

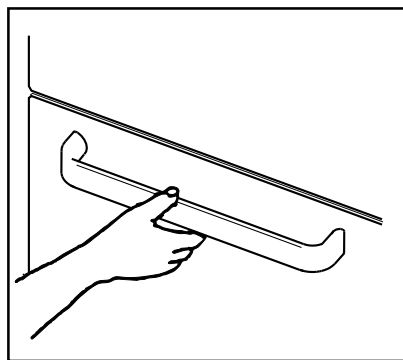


Fig. 1

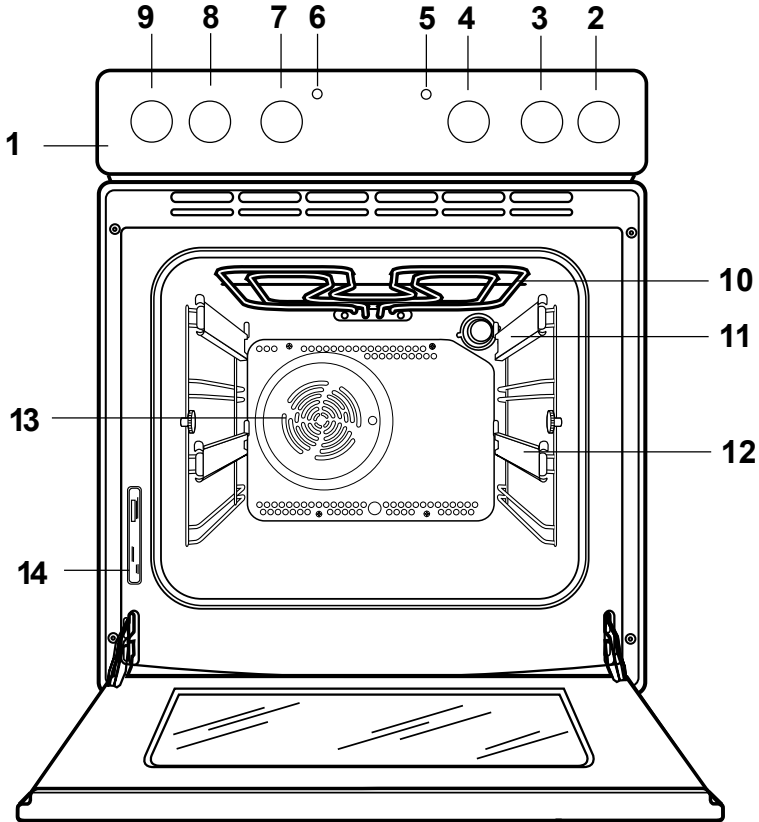


To open the oven door, always catch the handle in its central part (Fig. 1).



Before cooking for the first time, carefully wash the **oven accessories**.

Description of the appliance



1. Control Panel
2. Front right hotplate/cooking zone control knob
3. Rear right hotplate/cooking zone control knob
4. Cooking function control knob
5. Operating control light
6. Thermostat control light
7. Thermostat control knob
8. Rear left hotplate/cooking zone control knob
9. Front left hotplate/cooking zone control knob
10. Grill
11. Oven lamp
12. Telescopic pull-out rails
13. Oven fan
14. Rating plate

Electric oven


Oven Function (Fig. 2) and Thermostat (Fig. 3) control knobs

They enable to select the most appropriate type of heating for the different cooking requirements by appropriately connecting the heating elements and adjusting temperature to the required level.

0 OFF position

 Oven light

 Conventional cooking

 Fan forced cooking

 Grill

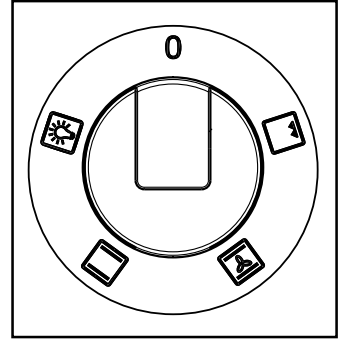


Fig. 2

Operating control light

The mains on light will come on when the oven function control knob and/or the cooking zone control knob are set.

Oven thermostat control light

This light goes off when the oven heats up to the temperature set and comes on again every time the thermostat cuts in to stabilize temperature.

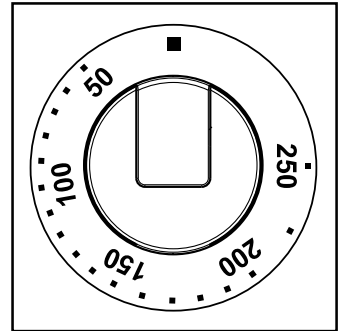



Fig. 3

Cooking functions

Conventional cooking

Turn the oven function control knob to the required cooking function  and turn the thermostat control knob to the required temperature.

The middle shelf position allows for the best heat distribution. To increase base browning simply lower the shelf position. To increase top browning, raise the shelf position.

The material and finish of the baking trays and dishes used will affect base browning. Enamelware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning, while oven glassware, shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.

Always place dishes centrally on the shelf to ensure even browning.


Stand dishes on suitably sized baking trays to prevent spillage onto the base of the oven and make cleaning easier.

Do not place dishes, tins or baking trays directly on the oven base as it becomes very hot and damage will occur. When using this setting, heat comes from both the top and bottom elements. This allows you to cook on a single level and is particularly suitable for dishes which require extra base browning such as quiches and flans.

Gratins, lasagnes and hotpots which require extra top browning also cook well in the conventional oven.

Grilling

The grill provides quick direct heat to the central area of the grill pan.

Turn the oven control function knob on  and the thermostat control knob on the required temperature.

Adjust the grid and grill pan runner position to allow for different thicknesses of food

and follow the instructions for grilling.

The grill element is controlled by the thermostat. During cooking, the grill cycles on and off to prevent overheating.

Most foods should be placed on the grid in the grill pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. Food such as fish, liver and kidneys may be placed directly on the grill pan, if preferred.


Food should be thoroughly dried before grilling to minimise splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.

Accompaniments such as tomatoes and mushrooms may be placed underneath the grid when grilling meats

When toasting bread, we suggest that the top runner position is used.

The food should be turned over during cooking, as required.

Fan forced cooking

Turn the oven function control knob to position  and regulate the thermostat to the temperature required.

The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a fan set on the rear wall of the oven itself.

Heat thus reaches all parts of the oven evenly and fast and this means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves. Fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.

The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time

and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.

Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.

In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

Hotplate control knobs

The control knobs for the hotplates (Fig. 4) can be found on the oven control panel. The energy regulator of the hotplates can be set by means of a 10-position control knob:

0 = OFF

1 = Minimum

9 = Maximum

The intermediate positions give an increasing heating power.

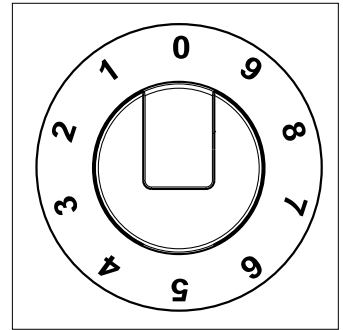


Fig. 4

Double circuit cooking zone (Fig. 5)

If you wish to have the two electric circuits work simultaneously, turn the knob to maximum position **9** and then turn it towards symbol **0**. You will hear a click. Now the 2 circuits work together.

Then, you can regulate the power of the cooking zone by turning the control knob anticlockwise.



Carefully supervise cookings with oil or fats, since these types of food can result in a fire, when overheated.

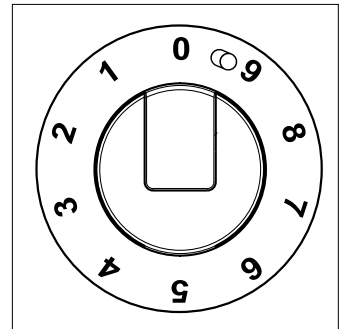


Fig. 5

Safety thermostat

In order to avoid excessive overheating due to incorrect use of the appliance or else to a faulty component, the oven is equipped with a safety thermostat which cuts off the power supply if necessary. Operation is restored automatically when the oven temperature decreases to normal values. Therefore, if the thermostat cuts in because you have not been using the appliance correctly, the oven can be used again simply by waiting for the appliance to cool down. If, instead, the thermostat cuts in because of a faulty component, you should call the Service Department.

The Cooling Fan

The oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool. The fan switches on automatically when the oven is activated. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. The fan switches off when, after cooking, the oven function control knob is set to OFF position **0**.

Hints and tips for using the oven



Always cook with the oven door closed.

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam. This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.



However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.



When food is heated, it produces steam in the same way as a boiling kettle does. When steam comes in contact of the oven door glass, it will condense and produce water droplets. To reduce condensation, ensure the oven is well heated before placing food in the oven cavity. A short oven pre-heating (about 10 minutes) will then be necessary before any cooking. We recommend you to wipe away condensation after each use of the appliance.

Shelf supports

The oven has four shelf levels. The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram (Fig. 6).

Shelf levels 2 and 4 are fitted with telescopic shelf supports to allow an easier operation when inserting or removing the shelves.

1. Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in the picture 7.

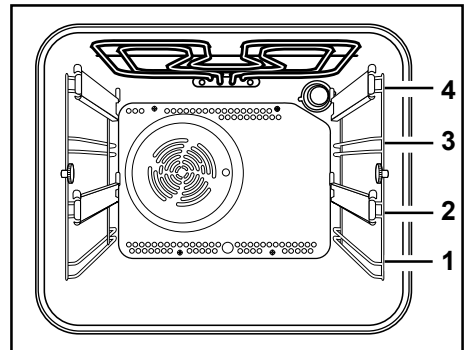


Fig. 6

2. Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven (see the picture 8).



Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.

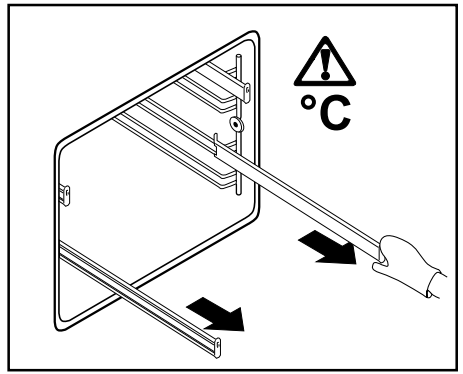


Fig. 7

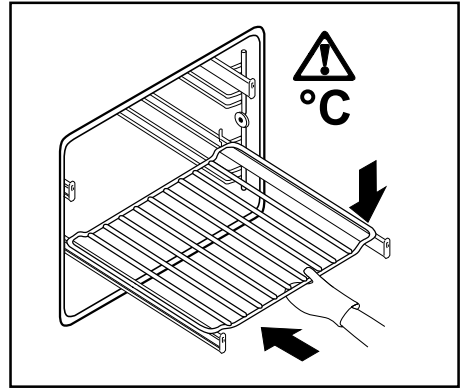


Fig. 8

Some hints

For baking cakes

Cakes require a moderate temperature (normally between 150 °C and 200 °C). In addition, the oven must be heated up beforehand - for about 10 minutes.

The oven door should not be opened before at least 3/4 of the set cooking time is up.

Normal short pastry dough should be cooked in a mould or tin for 2/3 of total cooking time required and then garnished as desired before being cooked completely.

Clearly, the remaining cooking time depends on the type of garnish used (jam, fruit, etc.). Care should be taken to ensure that any dough and cake mixes are of the right consistency since an unduly moist mix lengthens cooking time unnecessarily. The raw dough or mix should therefore be fairly difficult to detach from the spoon or beater.

If three shelves are filled with cakes and tarts simultaneously, it is advisable to slot in an extra shelf between the two lower shelves .

For cooking meat and fish

Meat cooked in the oven should weigh at least 1 kg to prevent it from becoming too dry during cooking. Very tender red meat to be cooked rare, i.e. well cooked on the outside but extremely juicy inside, requires high-temperature cooking (200 °C-250 °C).

White meat, poultry and fish instead require low-temperature cooking (150 °C-175 °C).

The ingredients for the accompanying sauce or gravy should be put in the baking pan at the very beginning only when cooking times are short.

Otherwise they should be added during the last half hour. A simple way of checking whether meat is done or not is to press it with a spoon; if the meat does not yield under this pressure it means that it is done to a turn. In the case of roast beef and fillet steaks, the inside of which should remain fairly pink in color, cooking times must be short.

The meat can be cooked in a baking pan or else directly on the shelf - in this case a dripping pan must obviously be placed underneath the shelf to collect the juice.

Should you cook very fat food, place the meat directly on the grill and the grill over the dripping pan in order not to dirty the oven.

Once the meat is cooked, it is advisable to let it rest for at least 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

To prevent the formation of too much smoke in the oven during roasting, it is a good idea to pour a little water into the dripping pan and—to prevent steam—to add a little bit more during cooking if the original amount dries up too much.

Before serving, the various courses can be kept hot in the oven which should be turned down to the minimum temperature.



Warning! - Do not attempt to place objects on the bottom of the oven and do not cover it with aluminium foil while cooking, as you can damage the enamelled surfaces and the food you are cooking.

Always place pans, heat-resisting pans and aluminium foils on the oven shelves.



Warning! - Be careful when you insert and extract the oven accessories (e.g. dripping pan, grid etc...) from the oven in order not to damage the enamelled surfaces of the oven cavity.

Cooking times






Cooking times vary according to the type of food to be cooked, its consistency, and volume. We suggest that you take particular note of your first cooking experiments with the oven, since operating in the same conditions for the same dishes you will of course obtain similar results.

Only experience will enable you to make the appropriate changes to values given on charts.

Cooking tables

i Cooking times do not include pre-heating time. A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking.



Traditional cooking and fan forced cooking

Weight (gr.)	TYPE OF DISH	Traditional Cooking 		Fan forced cooking 		Cooking time  minutes	NOTES
		Level 	temp. °C	Level 	temp. °C		
		4 3 2 1		4 3 2 1			
	CAKES						
	Whipped up kneading	2	170	2 (1 and 3)*	160	45 ~ 60	In cake mould
	Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)*	160	20 ~ 30	In cake mould
	Butter-milk cheese cake	1	160	2	150	60 ~ 80	In cake mould
	Apple cake	1	180	2 (1 and 3)*	170	40 ~ 60	In cake mould
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Jam-tart	2	175	2 (1 and 3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bread pan
	Sponge cake	1	175	2 (1 and 3)*	160	30 ~ 40	In cake mould
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	In cake mould
	Plum cake	1	170	1	160	50 ~ 60	In bread pan
	Small cakes	2	175	2 (1 and 3)*	160	25 ~ 35	In baking tray
	Biscuits	2	160	2 (1 and 3)*	150	20 ~ 30	In baking tray
	Meringues	2	100	2 (1 and 3)*	100	90 ~ 120	In baking tray
	Buns	2	190	2 (1 and 3)*	180	12 ~ 20	In baking tray
	Pastry: Choux	2	200	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 25	In baking tray
	BREAD AND PIZZA						
1000	White bread	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pieces
500	Rye bread	1	190	1	180	30 ~ 45	In bread pan
500	Bread rolls	2	200	2 (1 and 3)*	175	20 ~ 35	6-8 rolls
250	Pizza	1	210	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 30	in baking pan
	FLANS						
	Pasta flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	40 ~ 50	in mould
	Vegetable flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	45 ~ 60	in mould
	Quiches	1	200	2 (1 and 3)*	180	35 ~ 45	in mould
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	in mould
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	in mould
	MEAT						
1000	Beef	2	190	2	175	50 ~ 70	On grid
1200	Pork	2	180	2	175	100 ~ 130	On grid
1000	Veal	2	190	2	175	90 ~ 120	On grid
1500	English roast beef						
1500	underdone	2	210	2	200	50 ~ 60	On grid
1500	done	2	210	2	200	60 ~ 70	On grid
1500	well done	2	210	2	200	70 ~ 80	On grid
2000	Shoulder of pork	2	180	2	170	120 ~ 150	With rind
1200	Shin of pork	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pieces
1200	Lamb	2	190	2	175	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	190	2	175	60 ~ 80	Whole
4000	Turkey	2	180	2	160	210 ~ 240	Whole
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Whole
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Whole
1200	Rabbit	2	190	2	175	60 ~ 80	Cut in pieces
1500	Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Cut in pieces
800	Pheasant	2	190	2	175	90 ~ 120	Whole
	Meat loaf	2	180	2	160	40 ~ 60	in bread pan
	FISH						
1200	Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)*	175	30 ~ 40	3-4 fishes
1500	Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)*	175	25 ~ 35	4-6 fillets

(*) If you need to cook more than one dish at the same time, we recommend you to place them on the levels quoted between brackets.

i Cooking times do not include pre-heating time. A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking.

Grilling

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time (minutes) 	
	Pieces	Weight	Level 	temp. °C	Upper side	Lower side
Fillet steaks	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beef-steaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Sausages	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Pork chops	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebabs	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Fish (fillets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2~4	2 ~ 3

The oven temperatures are intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperatures to suit individual preferences and requirements.

Cleaning and maintenance



Before any cleaning switch the oven off and let it cool down. Never use steam or steam machines to clean the appliance. Important! Before carrying out maintenance and cleaning operations, make sure that your oven is disconnected from the mains power supply.

Cleaning must be carried out after the oven has cooled down. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products, such as steel wool pads, acids etc. since these could damage the various surfaces. Rinse stainless steel parts with water after use, and dry them with a soft cloth or chamois leather.

In the case of persistent stains, you can use normal non-abrasive detergents or products specific for stainless steel readily available on the market. Another alternative is a drop of hot vinegar. When cleaning the oven door with the glass top cover use just hot water, taking care to avoid using coarse cloths or abrasive products.

The hot acids of fruit (e.g. lemons, stewed prunes, etc.) leave difficult-to-remove stains on the enamelled surfaces; this inconvenient may remove enamel gloss, but, it does not impair oven operation.

Clean the oven thoroughly after use; in this way it will be possible to remove cooking residuals more easily, thus avoiding these from burning the next time the oven is used.

The oven door

The oven door consists of two panes of glass. The oven door can be disassembled and the internal panes can be removed to make cleaning easier.



Important - Remove the oven door before cleaning it. The oven door could abruptly close if you try to remove the internal panes of glass when the door is still assembled.



To do so, proceed as follows.

- 1) open the door fully;
- 2) locate the two door hinges (Fig. 9);
- 3) lift and turn the levers on the two hinges (Fig. 10);
- 4) hold the door by the side edges and close it slowly but not COMPLETELY (Fig. 11);
- 5) pull the door forward, removing it from its seat (Fig. 11);

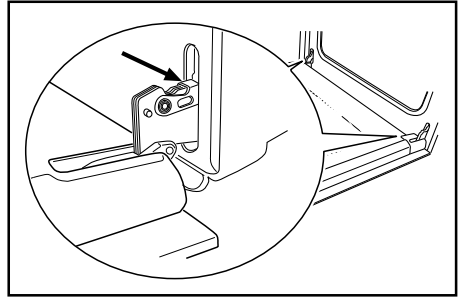


Fig. 9

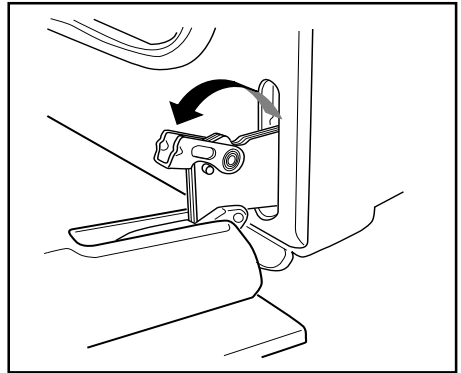


Fig. 10

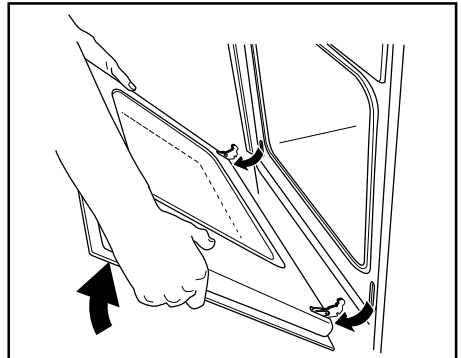


Fig. 11

- 6) place the door on a stable surface (Fig. 12) protected by a soft cloth to prevent the handle surface from being damaged;
- 7) release the locking system to remove the internal panes of glass (Fig. 13);
- 8) turn the 2 fasteners 90° and extract them from their seats (Fig. 14);
- 9) gently lift and carefully take off the uppermost pane marked by a decorative frame on 4 sides (Fig. 15).

Clean the oven door with lukewarm water and a soft cloth. Do not use products such as scouring pads, steel wool, abrasive sponges or acids because they could damage the special heat-reflecting surface of the internal panes of glass.

After cleaning, reassemble the panes in the door and then the oven door, following the procedure described above in reverse. Make sure you reposition the panes correctly.

To perform this operation correctly, proceed as follows:

- the decorated internal pane with a frame on the 4 sides must be reassembled so that the screen-printing is facing outwards. The side of the pane of glass is correct if you do not feel any roughness near the screen printing when you pass your fingers over the surface.

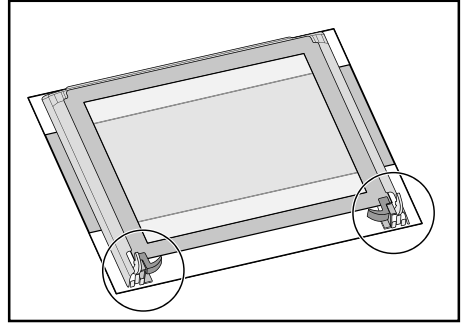


Fig. 12

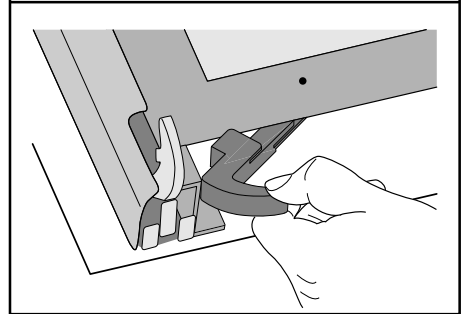
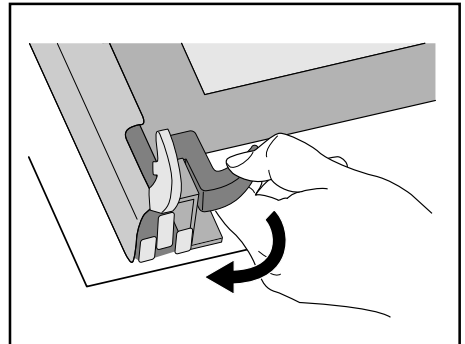


Fig. 13

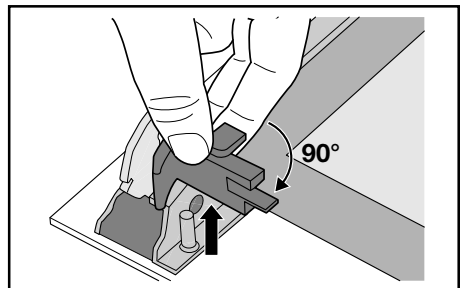


Fig. 14

The internal pane of glass must be put back into the right seats as shown in Fig. 16

After the panes of glass have been reassembled in the oven door, perform the procedure described in point 8) in reverse to ensure they are locked.



Do not clean the oven door when it is still hot, as the glass could shatter. If scratches or deep cracks are noted on the surface of the glass, contact the authorised Assistance Centre for replacing the glass.



Models in stainless steel or aluminium: It is advisable to clean the oven door and control panel in stainless steel or aluminium only with a moist sponge, carefully drying with a soft cloth after cleaning. Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the surface.

How to clean the oven door seal

A rubber seal around the oven opening guarantees correct operation.



Check the condition of this seal periodically. If it has to be cleaned, do not use abrasive objects or substances.

If you notice that the seal is damaged, contact your local service centre and do not use the oven until it has been repaired.

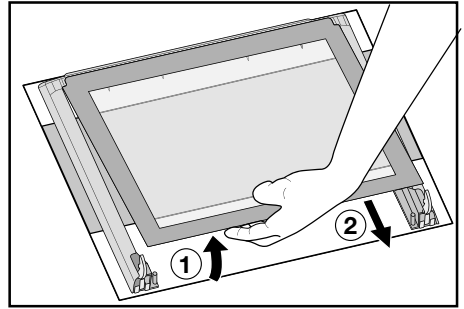


Fig. 15

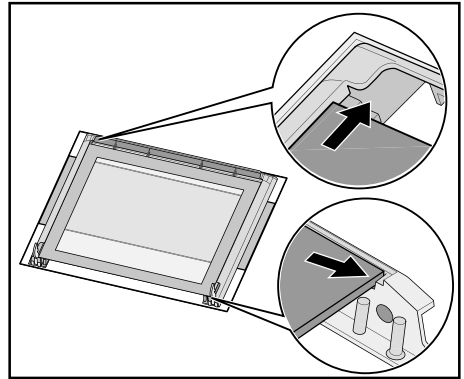



Fig. 16

Oven Shelves and Shelf Supports

To clean the oven shelves, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad.

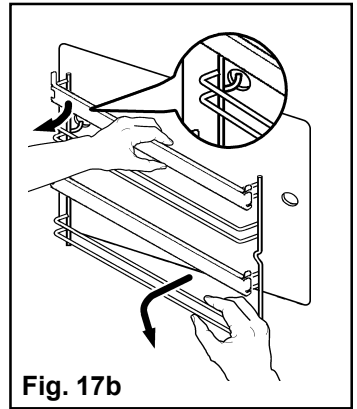
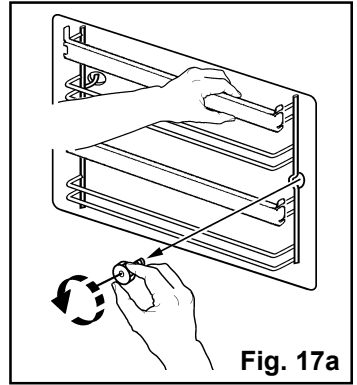
Rinse well and dry with a soft cloth.

The shelf supports can be removed for easy cleaning.

 Proceed as follows:

1. remove the front screw while keeping the shelf support in position with the other hand (Fig. 17a);
2. disengage the rear hook and take off the shelf support (Fig. 17b);
3. once the cleaning is carried out, refit the shelf supports following the procedure in reverse.

Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.



Replacing the oven light

 **Disconnect the appliance from the electricity supply.**

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications: electric power, 25 W; electric rate, 230 V (50 Hz); resistant to temperatures of 300°C; connection type: E14. These bulbs are available from your local Service Force Centre.

 To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is disconnected from the electrical supply.
2. Turn the glass cover anticlockwise (Fig. 18).
3. Remove the faulty bulb and replace it with the new one.
4. Refit the glass cover.
5. Reconnect to the electrical supply.

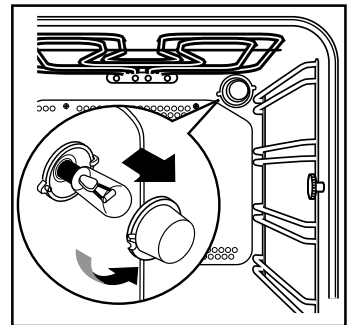


Fig. 18

What happens if something goes wrong

If the appliance is not working correctly, please carry out the following checks, before contacting your local Service Centre.

SYMPTOM	SOLUTION
■ The oven does not come on.	◆ Check the appliance is wired in properly, and the socket switch or the switch from the mains supply to the oven are ON.
■ The oven temperature light does not come on.	◆ Turn the thermostat knob on a temperature <i>or</i> ◆ Turn the oven function control knob on a function.
■ The oven light does not come on.	◆ Turn the oven function control knob on a function <i>or</i> ◆ Buy a new oven light bulb, asking for it to your local Service Centre and replace it by following the instruction provided in this booklet.
■ It takes too much time to finish the dishes, or they are cooked too fast.	◆ Refer to the contents of this booklet, especially to the chapter "Electric oven".
■ Steam and condensation settle on the food and the oven cavity.	◆ Leave dishes inside the oven no longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.

Technical data

Dimension of the oven recess

Height	600 mm
Width	560 mm
Depth	550 mm

Dimensions of the oven cavity

Height	335 mm
Width	395 mm
Depth	400 mm
Capacity	53 l

Oven thermostat regulation: from 50°C up to 250°C

Heating elements ratings

Full oven (Top+Bottom)	1800 W
Grill heating elements	1650 W
Fan oven heating element	1800 W
Oven lamp	25 W
Convection fan	25 W
Cooling fan	25 W
Maximum power rating	1875 W
Voltage tension (50 Hz)	230 V / 400 V 3 N~

This appliance can be connected to the below listed ceramic hobs:

Type: EHC 60061

Maximum power absorbed:	7600 W
Power supply voltage	(50 Hz) 230 V

Nominal heating power

Oven with ceramic hob	9475 W
-----------------------	---------------

Instructions for the Installer



The instructions given below are designed specifically for a qualified installer and should aid him or her to perform all installation, adjustment, and maintenance operations with absolute precision and in compliance with all current legislation and regulations. We strongly recommend that all operations for the installation of your cooker be carried out by Qualified Personnel in accordance with existing rules and regulations.

Electrical connection

Prior to making the electrical connection, make sure that:

- the protection fuse and the domestic wiring system are suitable to carry the total electric load of the oven (see rating plate);
- your domestic wiring system has an efficient earth connection in compliance with rules and laws in force;
- the wall socket or the omnipole switch used for the electrical connection can easily be reached after the oven is built in.

This appliance is delivered without an electric supply cable, therefore, you will have to fit to it a supply cable with standard plug, suitable for the total electric load shown on the rating plate. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch, and should be 2-3 cm longer than the phase and neutral wires. The supply cable must in all cases be laid out in such a way as to ensure that it

does not reach at any given point a temperature 50°C higher than the ambient temperature.

Suitable power supply cables are the following types, considering the respective necessary section of cable: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Connecting the terminal board

The appliance incorporates an easily accessible 6-pole terminal board whose jumpers (bridges) are already pre-set for operation on 400 V tri-phase with neutral wire (Fig. 19). In case a different mains voltage is present, the jumpers on the terminal board must be rearranged as shown in the diagram (Fig. 20). The ground cable must be connected to terminal Ⓧ . After connecting the supply cable to the terminal board, secure it with a junction clamp.

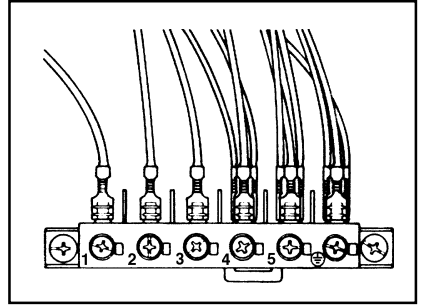


Fig. 19

Electrical connection with the hob

This oven can be connected to hobs indicated in the paragraph "Technical data". The socket for connecting the hob is located at the top of the oven cabinet. The hobs come complete with connecting leads for the hot plates/heat areas and ground cable; these leads feature plug-in connectors. Connection of the hob to the oven is carried out by plugging-in these connectors to the corresponding oven socket.

The plug-to-socket connection design is such as to prevent possible wrong plugging-ins.

The Manufacturer disclaims any liability in case these accident-preventing rules are not observed.

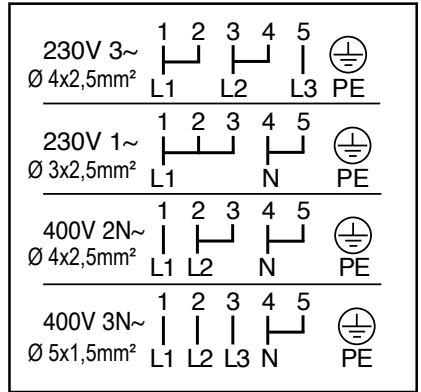


Fig. 20

Building-in

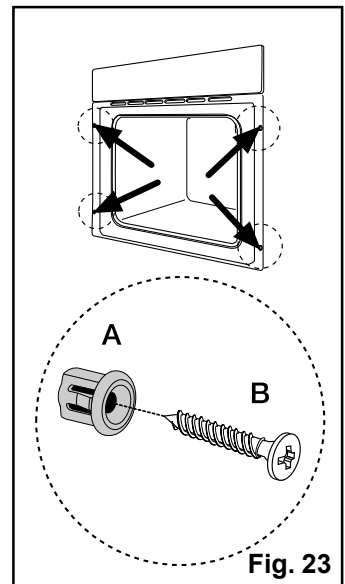
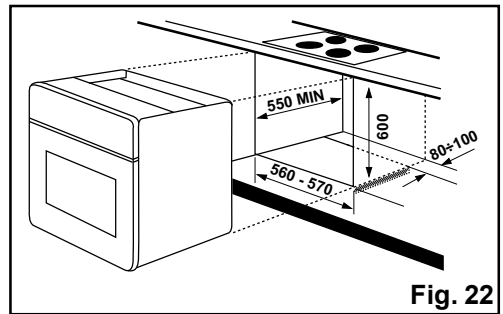
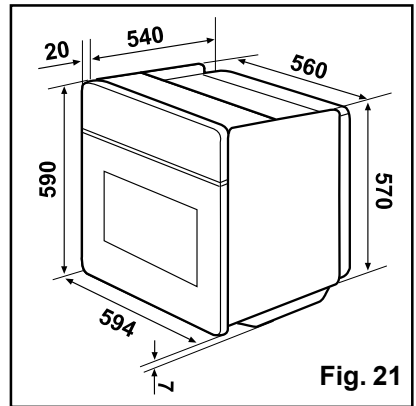
To ensure correct operation of the built-in assembly, the kitchen cabinet and the recess for the built-in appliance must have suitable dimensions. When the appliance is fitted-in, there must be no open spaces left and it must be closed on all sides by the kitchen furniture to prevent the possibility of inadvertently touching “live” (current carrying) parts of the oven. All parts ensuring such a protection, including any covering panel (for instance, if the appliance is installed at the end or at the beginning of a kitchen counter) must be fastened in such a way as to prevent removal of the same without the aid of some tool. This appliance can be placed with its back and with one side close to appliances or walls of higher height. The other side, instead, must be placed close to furniture or appliances, having the same height.

Overall oven dimensions (Fig. 21) Building-in under a kitchen counter

The recess must have the dimensions shown in Fig. 22. Before carrying out the building-in of the oven, connect it to the hob (see corresponding chapter); then recess completely the oven under the counter; open the oven door and secure the oven to the kitchen cabinet .

Securing the oven to the cabinet

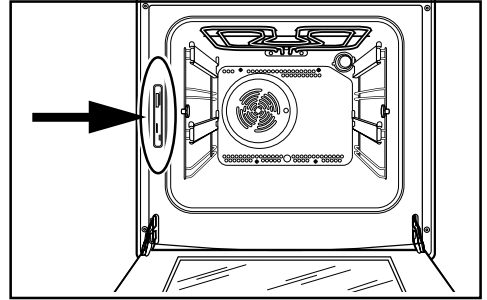
- Fit the appliance into the cabinet recess.
- Open the oven door and secure the oven to the kitchen cabinet by placing the four distance holders (A) in the holes provided in the oven frame and then inserting the four wood screws (B) (Fig. 23).



Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "What happens if something goes wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.

Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.



European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.electrolux.de